rack fixe
Gaz au feu de bois
BBQ fumeur Four

SRG SERIES
MANUEL

* Fumeurs avec le système optionnel de verre unique porte d'affichage

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

FÉLICITATIONS

En choisissant Southern Pride, vous avez choisi le meilleur, le plus avancé et plus entièrement automatique au bois barbecue fosse disponible. Avec nous, "C'est simplement une question de fierté".

S'il vous plaît lire attentivement ce manuel avant l'installation, l'exploitation ou la maintenance de votre fosse Southern Pride. L'installation, l'exploitation et l'entretien sont essentiels pour votre satisfaction et un fonctionnement sûr.

CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE

TABLE DES MATIÈRES

Informations sur la sécurité _____ 3

Informations fumeur extérieure / Mobile _____ 4

Opérations par temps froid _____ 9

Schéma des commandes et des composants _____ 10

Mode d'emploi _____ 12

Instructions de nettoyage _____ 16

Calendrier d'entretien _____ 19

Installation / Instructions électriques _____ 20

Brûleur Spécifications et instructions _____ 23

Tuyauterie de gaz Instructions _____ 24

les instructions d'évacuation _____ 25

Liste des pièces de rechange _____ 26

Garantie _____ 28

REMARQUE: un schéma électrique de cet appareil peut être trouvé à l'intérieur du panneau d'accès au service.

Cet appareil peut être utilisé à l'extérieur.

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

DANGER:
NE PAS entreposer d'essence ou d'autres vapeurs ou de liquides inflammables DANS LES ENVIRONS DE CETTE OU DE TOUTE AUTRE APPAREILS.

DANGER:
INSTALLATION, Modification, réglage, SERVICE OU entretien peut entraîner des blessures graves, décès, OU LA CAUSE DE DOMMAGES AUX BIENS.
LIRE L'installation, d'utilisation et les instructions d'entretien avant d'installer ou entretien.

POUR VOTRE SÉCURITÉ
SI VOUS UNE ODEUR DE GAZ .....
1. Ouvrez Windows.
2. Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
3. Eteindre les flammes nues.
4. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz.

1. **La zone autour du fumeur de BBQ doit être gardé propre et libre de matériaux combustibles, d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables .**

2. Le flux d' air de combustion et de ventilation doit pas être obstrué d'atteindre le fumeur de BBQ .

3. Le cadre de l'unité doit être mise à la terre à tout moment. Voir « instructions électriques".

4. Il faut être prudent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte Firebox . La porte est chaude pendant le fonctionnement .

5. NE PAS enlever les panneaux d'accès du compartiment de service lorsque l'appareil est en fonctionnement ou à laisser en cours de fonctionnement .

6. Brûleurs à gaz ont besoin les services d'un technicien expérimenté pour le réglage et l'ajustement approprié . Si le brûleur ne semble pas fonctionner correctement , NE PAS TENTER DE RÉGLER LE BRULEUR VOUS . Appel à un homme de service compétent ou contacter le support technique de Southern Pride .

7. NE PAS laisser des personnes non qualifiées pour effectuer des travaux de service ou des ajustements sur cet appareil . Pour ce faire, la garantie sera annulée et pourrait entraîner une situation dangereuse .

8. Assurez-vous que tous les nouveaux employés , qui pourraient exploiter le fumeur , reçoivent des instructions sur le fonctionnement et la sécurité des informations avant d'utiliser l'appareil.

9. Attention : Ashes retirés de la chambre de combustion doivent être stockés dans un récipient incombustible muni d'un couvercle étanche seulement. Cendres de magasins dans un endroit bien ventilé . VAPEURS peut être dangereux.

10. ATTENTION: Il est extrêmement important de suivre NETTOYAGE QUOTIDIEN INSTRUCTIONS . GRAISSE OU accumulation de matières solides intérieur de la fosse PEUT PROVOQUER DANS UN RISQUE D'INCENDIE.

11. CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE .

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LES APPAREILS MOBILES DE PLEIN AIR

- LP réservoirs sont expédiés vide . Avoir les réservoirs remplis par un professionnel qualifié avant de l'utiliser . Informez votre fournisseur de LP que les réservoirs sont nouveaux et ont besoin d'être purgé avant le remplissage.
- Vérifiez le niveau des réservoirs de GPL carburant avant de commencer un cycle de cuisson . Surveillance adéquate des réservoirs de GPL permettra d'éliminer le risque de manquer de gaz .
- Le brûleur dans ce fumoir est équipé d' un système d'allumage automatique . Ne tentez pas d'allumer le brûleur manuellement .
- Ne transportez pas le fumeur avec de la nourriture sur les étagères alimentaires .
- Couper l'alimentation électrique avant de retirer les panneaux d'accès du compartiment de service pour l'entretien.
- Ne transportez pas le fumeur avec des braises ou un feu de bois dans la chambre de combustion .
- Ne placez jamais rien sur la fumée du fumeur , il doit être obstruée pour fonctionner correctement .
- Ne tentez jamais de cuisiner avec les portes de fumeur, porte du foyer ou la vanne de vidange de la graisse ouvertes .
- Le bois sec , trop de bois ou de charbon de bois trop peuvent causer la température dans le fumoir de modifier le réglage du thermostat . Suivez les instructions de ce manuel pour la bonne quantité de bois ou de charbon de bois à utiliser.

Ne rangez pas de matériaux combustibles sur ou autour de ce fumoir pendant le fonctionnement .

ÉLECTRICITÉ POUR LES APPAREILS MOBILES DE PLEIN AIR.

Ce fumoir est équipé d'un cordon d'alimentation avec une prise de terre à 3 broches. NE PAS couper ou enlever la broche de terre de la cordon d'alimentation de fumeur ou de toute rallonge utilisés avec le fumeur.

Le fumeur ne doit être branché sur une 120 VAC, 15 A, prise à la terre.

Utilisez seulement 3 broches mise à la terre rallonge classé pour une utilisation en extérieur marqués d'un "w" (anciennement wA).

Cette désignation indique le cordon est conçu pour une utilisation en extérieur et comprend veste résistant au soleil et conducteurs endroit humide notés.

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

UNITÉ EXTÉRIEURE MOBILE ÉLECTRIQUE AVERTISSEMENT

1) Pour protéger contre les chocs électriques:

a) ne pas plonger une partie du cordon d'alimentation, la prise ou la rallonge dans l'eau ou tout autre liquide.

b) utiliser uniquement une rallonge à 3 broches et seulement brancher sur un ampli terre réceptacle 15

2) Débranchez le fumeur de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

3) Ne laissez pas la rallonge pendre sur le bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes. Gardez le cordon de passerelles pour éviter de trébucher.

4) Ne pas utiliser ce fumoir à d'autres fins que prévu.

5) Ne pas utiliser ce fumoir avec un cordon, la fiche ou après un mauvais fonctionnement de fumeur ou a été endommagé d'une manière quelconque. Contactez le fabricant pour réparation.

RETRAIT un réservoir de propane DU STAND DE MONTAGE :

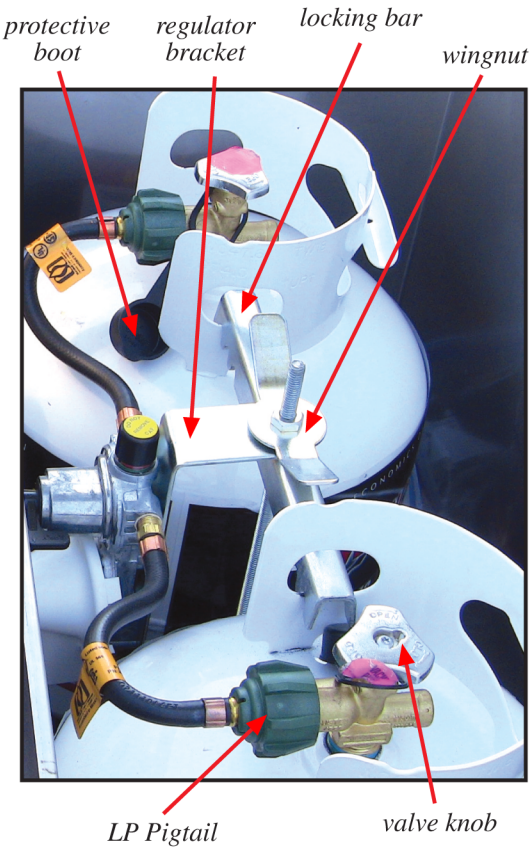
Une . Eteignez les deux réservoirs , en tournant les boutons de la vanne dans le sens horaire pour fermer .

2 . Retirez les LP tresses, en tournant les écrous dans un compteur sens horaire pour desserrer .

3 . Le capuchon de protection de la poussière doit être installé sur la sortie du robinet .

4 . Desserrer l'écrou à oreilles sur la barre de verrouillage du réservoir et soulevez le support du régulateur. Soulevez la barre de verrouillage pour le libérer de la anneau supérieur des réservoirs et la tourner de 90 ° de la position verrouillée.

5 . Soulevez le cylindre vers le haut pour le retirer.



INSTALLATION un réservoir de propane dans le réservoir STAND DOUBLE :

1. Réservoir inférieur dans la base du support , en s'assurant que le réservoir est en train fermement à la base.

2. Soulevez et tournez barre de verrouillage dans les fentes de l'anneau supérieur du réservoir , en s'assurant qu'il est complètement engagé dans l'anneau des deux réservoirs.

3. Confirmez l'onglet du support de régulateur est verrouillé dans le fente dans la partie supérieure de la barre de verrouillage . Serrer l'écrou à oreilles jusqu'à ce que le barre de verrouillage est bien organise les réservoirs en place .

4. Soulevez réservoirs par la poignée et les remuer pour confirmer qu'ils sont fixé en bas en toute sécurité , en resserrant l'écrou à oreilles si nécessaire .

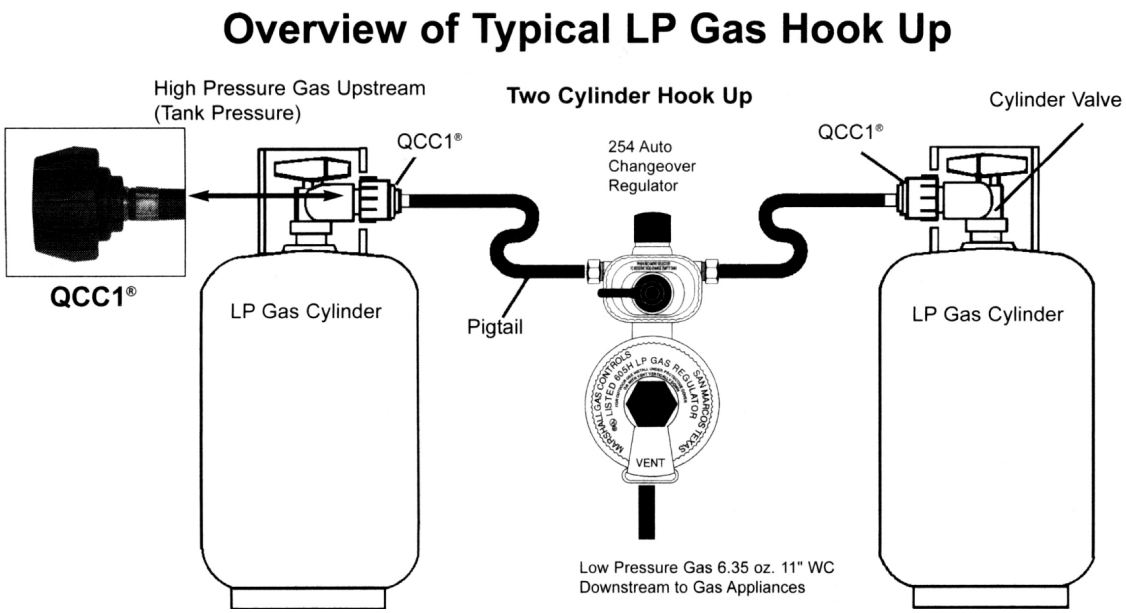
5. Retirez le capuchon protecteur de la poussière et fixer les tresses LP .

Tourner le bouton dans le sens horaire pour serrer.

6. Ouvrez les vannes de gaz et vérifier s'il ya des fuites de gaz .

Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

Ce que vous devez savoir sur votre Assemblée double réservoir LP:



Le type I est constitué d'une queue de cochon vert écrou pivotant en nylon fixé à un tuyau au moyen d'un mamelon en laiton. L'écrou de nylon est conçu pour facile à saisir et dispose d'un 1-15/16 " fil de l'ACME à droite. Le fil ACME permet , pratique connexion lisse qui ne nécessite pas d'outils .

L'écrou pivote sur un manchon thermosensible qui est conçu pour donner quand il atteint des températures comprises entre 240 ° F et 300 ° C. Ceci permet un rendement non-retour de la valve de la bouteille pour fermer , arrêt de l'écoulement de gaz de la bouteille .

L' je tresse Type contient également une fonction de limitation de débit spécialement conçu pour l'application de RV . S'il ya des dommages catastrophiques à l'organisme de réglementation du système de gaz de pétrole liquéfié , le dispositif détecte le débit de gaz supérieur et s'arrête à un taux de 10 SCFH ou moins de débit . Cependant, il n'est pas conçu pour détecter les fuites , ou totalement coupée du système en cas de fuite ou de défaillance du système . Dans certaines conditions , par exemple quand un robinet de la bouteille est ouverte, ce dispositif de commande d'écoulement pour activer , ce qui provoque une restriction de l'alimentation en carburant pour les appareils. Le mécanisme de contrôle de flux se réinitialise automatiquement au bout de quelques secondes (une fois que la pression a égalisé dans le système) , pourvu qu'il n'y ait pas de fuites dans le système et tous les appareils ont été désactivés .

Pour remédier à un état de faible débit ou restreint , les procédures suivantes doivent être suivies chaque fois que la bouteille est ouverte ou restreinte flux est évident (par exemple faible flamme ou d'une flamme jaune au brûleur)

1 . Mettre l'interrupteur principal sur le fumeur désactivé.

2 . Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié lentement. NE PAS OUVRIR SNAP .

3 . Assurez-vous que toutes les connexions ont été testés avec une solution savonneuse (sans ammoniaque liquide vaisselle) ou d'une solution de détection des fuites ATTENTION : N'utilisez jamais une allumette ou autre flamme pour détecter les fuites .

4 . Attendez au moins 15 secondes avant de mettre le fumeur à nouveau.

5 . Si des difficultés opérationnelles continuent , faites contrôler le système par un technicien qualifié LP .

Le régulateur de commutation offre la commodité de changement des vide pour bouteilles de gaz pleines .

Assurez-vous qu'il est le propane dans les deux cylindres avant de commencer. Tournez la molette sur la face supérieure avant du régulateur jusqu'à ce que la flèche est dirigée vers l'indicateur le cylindre que vous souhaitez utiliser en premier. Ce sera le cylindre de «service» et l'autre sera le cylindre " de réserve " . Ouvrir lentement les vannes DEUX cylindres . L'indicateur sur le dessus du régulateur devient vert lumineux . La couleur de l' indicateur reste vert tant qu'il n'est carburant provenant du cylindre de service . Lorsque le cylindre de service vide , le régulateur va commencer à dessiner à partir de la bouteille de réserve fournissant un débit de carburant sans interruption au système. Quand il passe plus, les changements indicateur de couleur du vert au rouge . Cette signaux de couleur rouge que le cylindre de service est vide et doit être rempli . Pour retirer la bouteille vide , tourner le bouton à mi-chemin entre les deux cylindres , l'indicateur devient vert et la bouteille de réserve devient le cylindre de service . Ensuite, fermez le robinet de la bouteille sur la bouteille vide . Tournez la molette le reste de la voie de la bouteille de réserve , la bouteille de réserve est maintenant le cylindre de service . Maintenant déconnecter le cylindre vide et l'ont rempli . Après le remplissage , reconnecter la queue de cochon et ouvrir lentement le robinet de la bouteille . Le cylindre plein devient maintenant la bouteille de réserve . Vérifiez que toutes les connexions sont serrées et il n'ya pas de fuite de gaz , utiliser une solution d'eau et de savon comme décrit dans les instructions sur la façon de vérifier une fuite de gaz dans ce manuel .

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

Comment garder votre régulateur fonctionne efficacement et en toute sécurité .

Le régulateur est livré avec une housse de protection en place pour protéger l'évent du régulateur de la pluie verglaçante , la neige , etc collecte sur le trou d'évent du régulateur . Il est important de vérifier la ventilation fréquemment pour être sûr qu'il est propre et de l'eau , la corrosion ou obstruction , que le colmatage est une cause potentielle de défaillance du régulateur . Dans le cas où l'évent ne devient bouché , il peut facilement être nettoyé avec une brosse à dents . En outre, votre régulateur doit être vérifiée périodiquement par un technicien de service de LP compétente pour être sûr qu'il est bien ajusté et en bon état de fonctionnement .

Qu'est-ce que régulateur geler ?

Un régulateur ne gèle pas , ni ne gaz propane dans des conditions atmosphériques normales . Cependant, comme le gaz passe à travers le régulateur , il se dilate et se refroidit et l'humidité dans le gaz ou dans le régulateur peut se transformer en glace . Cette glace peut s'accumuler et bloquer totalement ou partiellement l'orifice et donc partiellement ou totalement bloquer l'alimentation en carburant . Il ya un certain nombre de choses que vous pouvez faire pour prévenir ce type de gel.

1. Assurez-vous que votre bouteille est totalement exempt d'humidité avant de le remplir .
2. Assurez-vous que votre cylindre n'est pas trop rempli , ce qui est particulièrement important si vous avez un réservoir monté en permanence ASME
3. Gardez les vannes sur les bouteilles vides fermés.
4. Demandez à votre fournisseur de gaz de LP purger le cylindre si le gel se produit .
5. Demandez à votre fournisseur de gaz de LP injecter de l'alcool méthylique dans votre bouteille .

EXTÉRIEUR UNITÉ MOBILE LP GAZ AVERTISSEMENTS:

1) Ne pas modifier l'ensemble régulateur / tuyau ou utiliser toute construction autre que celui fourni avec votre appareil.
3) Les réservoirs de GPL doivent être fabriqués et étiquetés conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz propane par le US Department of Transportation (DOT) , ou CAN / CSA B339 .
4) Les bouteilles doivent être sécurisées à l'aide du système de rétention de cylindre muni d'éviter tout mouvement accidentel .
Échange seulement pour le Type 1 , £ 40 cylindres avec trop remplir les dispositifs de protection . Ne jamais utiliser une bonbonne avec une soupape endommagée . Un réservoir de gaz bosselée ou rouillée peut être dangereuse et doit être évitée . En cas de doute , avoir le cylindre vérifiée par votre fournisseur de LP . Toujours vérifier s'il ya des fuites après chaque changement de cylindre LP .
5) Fermez toujours l'alimentation en gaz de LP sur le cylindre lorsque le fumeur n'est pas en cours d'utilisation .
6) Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé hors de la portée des enfants . Si votre fumeur est entreposé à l'intérieur , la bouteille de propane doit être enlevé et entreposé à l'extérieur .
7) Les bouteilles ne doivent pas être autorisés à rester dans une zone de forte chaleur, comme une voiture fermée , le tronc , ou en plein soleil .
8) La manipulation, le stockage et le transport de bouteilles de gaz doivent être conformes avec le stockage et la manipulation des liquides pétroliers Gaz , ANSI / NFPA 58 ou le gaz naturel et le Code d'installation du propane , CSA B149.1 .
9) Les bouteilles de gaz sont pas pour être stocké dans des compartiments sur l'appareil qui ne sont pas destinés pour le stockage de cylindre . Un tel stockage non autorisé pourrait provoquer une explosion , un incendie ou des blessures.

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

OUTDOOR unité mobile AVERTISSEMENTS:

1 . Les unités mobiles sont destinés à une utilisation en extérieur . NE JAMAIS utiliser dans un garage, un bâtiment , un hangar , un passage ou autre espace fermé. L'unité mobile ne doit pas être utilisé dans toute structure inflammable .
2 . Rangez votre fumoir dans un endroit bien ventilé . Si entreposé à l'intérieur , se détacher et laisser les réservoirs de GPL à l'extérieur dans un endroit bien aéré, loin de la chaleur et de l'endroit où les enfants peuvent manipuler avec eux .
3 . Gardez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant loin des surfaces chauffées .
4 . Les cordons électriques doivent être placés loin de passerelles pour éviter tout risque de déclenchement .
5 . Ne pas retirer les panneaux d'accès du compartiment de service lorsque l'appareil est en fonctionnement ou à laisser en cours de fonctionnement .
6 . Ne déplacez pas le fumeur alors qu'il est en fonctionnement .
7 . Avant chaque utilisation , inspecter le tuyau de gaz . Si abrasion excessive , l'usure ou si le tuyau est coupé , il doit être remplacé avant le fumeur est mis en service .
8 . Utilisez le régulateur de pression et tuyau fourni avec votre fumoir . Ne pas réparer ou remplacer toute pièce du fumeur , sauf si spécifiquement recommandé dans ce manuel. Le service doit être effectuée par un technicien qualifié .
9 . Utilisez uniquement les réservoirs de propane liquide fournis avec ce fumoir mobile. Montés sur remorque unités sont fournies avec un 40 # double Assemblée réservoir LP . Quatre roues chariot mobile unités montées sont fournis avec un 30 # réservoir de GPL , montage horizontal .
10 . Après une période de stockage ou de non-utilisation , vérifier l'unité de fuites de gaz et toute obstruction des brûleurs avant de l'utiliser .
11 . FUITES : Ne pas utiliser une flamme nue pour vérifier une fuite de gaz . Pour éviter un incendie ou d'explosion , ne pas fumer ou autoriser toute source potentielle d'inflammation (étincelles , des arcs électriques , etc) dans la région tout en effectuant un test de fuite . Les essais d'étanchéité doivent être effectués qu'à l'extérieur.
    a) Créer une solution savonneuse de 1 part de savon et 1 partie d'eau . Vérifiez que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt .
    b) Ouvrir les vannes d'alimentation en gaz et appliquer la solution de savon généreusement par pinceau ou jet bouteille sur tous les raccords . Si des bulles apparaissent à "grandir" sur l'une des connexions , vous avez une fuite de gaz , coupez immédiatement l' alimentation en gaz .
12 . Fixation d'une fuite de gaz : Laver la solution savonneuse à l'eau froide et sèche . Resserrez le joint ou remplacez la pièce défectueuse avec des pièces de rechange recommandées par le fabricant .
13 . Ne pas tenter de réparer la valve du réservoir si elle est endommagée . La seule façon de résoudre en toute sécurité un cylindre endommagé est à remplacer.
14 . Répétez le test d'étanchéité pour assurer qu'aucune fuite sont présents .
15 . Ne pas faire fonctionner le fumeur s'il ya une fuite de gaz .
16 . Une fuite de gaz peut provoquer un incendie ou une explosion susceptible de provoquer des blessures graves ou la mort .
17 . Lorsqu'il n'est pas utilisé , la vanne de gaz sur les réservoirs de GPL doit être éteint et la ligne d'alimentation déconnectée des réservoirs . Le capuchon de protection de la poussière doit être installé sur la sortie du robinet .
18 . Propane liquide n'est pas du gaz naturel . La conversion ou la tentative d'usage du gaz naturel dans une unité de propane liquide est dangereuse et annulera votre garantie .
19 . Brûleurs à gaz ont besoin les services d'un technicien expérimenté pour le réglage et l'ajustement approprié . Si le brûleur ne semble pas fonctionner correctement, ne pas tenter de régler le brûleur vous . Appel à un technicien compétent ou contacter Southern Pride .
20 . N'essayez pas de débrancher tout raccord de gaz pendant que votre fumeur est en fonctionnement .
21 . Ne pas utiliser une bouteille de propane liquide avec une soupape endommagée ou celui qui est rouillé ou bosselée .

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

22. Bien que votre bouteille de propane liquide peut sembler vide, le gaz peut encore être présent. Le cylindre doit être transporté et stocké avec la vanne fermée.

23. Cales de roues doivent être utilisés lorsque le fumeur est assis immobile.

FUMEURS opérations par temps froid

1. Lorsque les températures chutent en dessous de zéro il ya des problèmes qui peuvent se développer . Voici quelques-unes de ces questions et des moyens de corriger ou de réduire les effets du problème .

2. Grease en bac de vidange de fumeur se solidifie par temps froid .

3. Vider le bac de récupération après chaque cuisson à purger le bac de vidange de liquides avant qu'ils se solidifient .

4. Lorsque ' erreur 7' apparaît dans LED , fumeur ne fonctionnera pas .

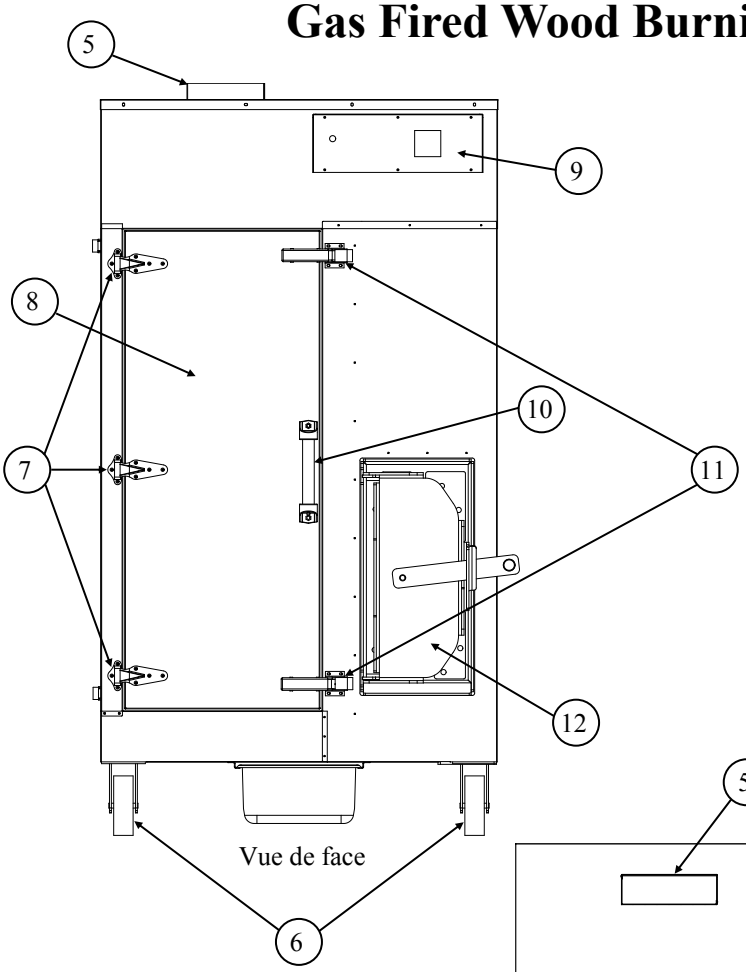
5. Fumeurs avec cuisinier et maintien des contrôleurs numériques sont effectuées par le froid en particulier lorsque le fumeur est à l'extérieur ou quand il est installé dans le mur avec une partie de l'unité extérieure .

6. Cette erreur ne se produit généralement lorsque le fumeur n'a pas été utilisé pendant une durée de temps considérable qui a permis le fumeur de devenir extrêmement froid , habituellement des températures inférieures à 32 ° F. Le recours suivants seront généralement effacer le code erreur 7 .

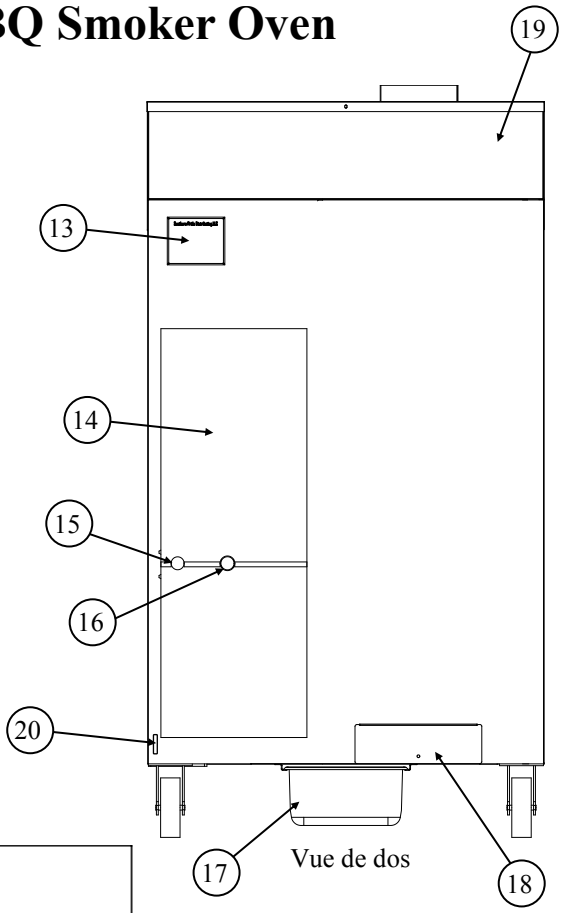
7. Humidifiez un chiffon avec de l'eau tiède, puis maintenez tissu chaud dans le haut du thermocouple situé sur le mur de gauche à l'intérieur de fumeur, pendant environ 20-30 secondes . Erreur 7 va disparaître , enlever serviette chaude , fermer la porte et de commencer fumeur .

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

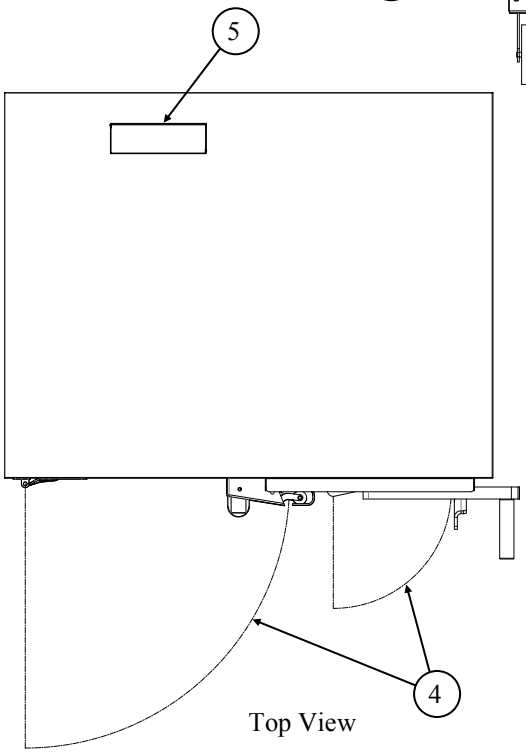
SOUTHERN PRIDE'S SRG SERIES
Gas Fired Wood Burning BBQ Smoker Oven



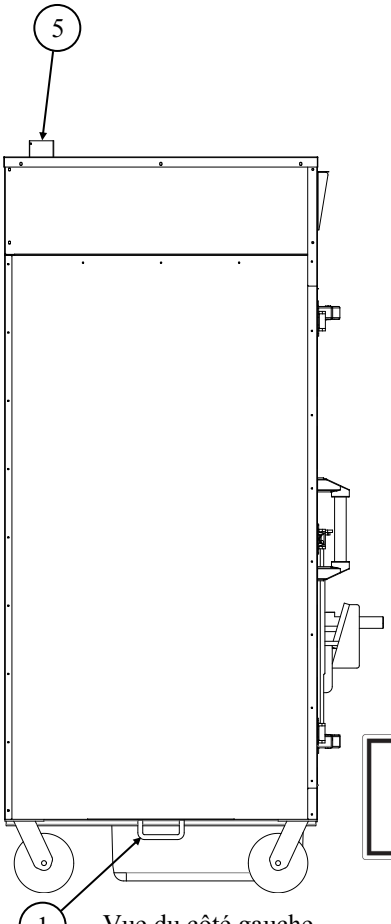
Vue de face



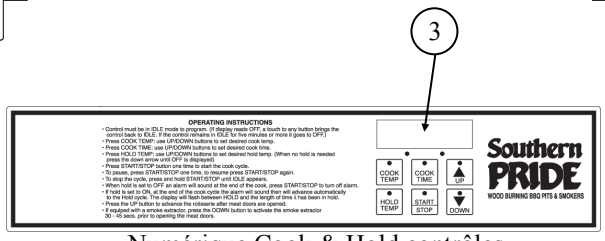
Vue de dos



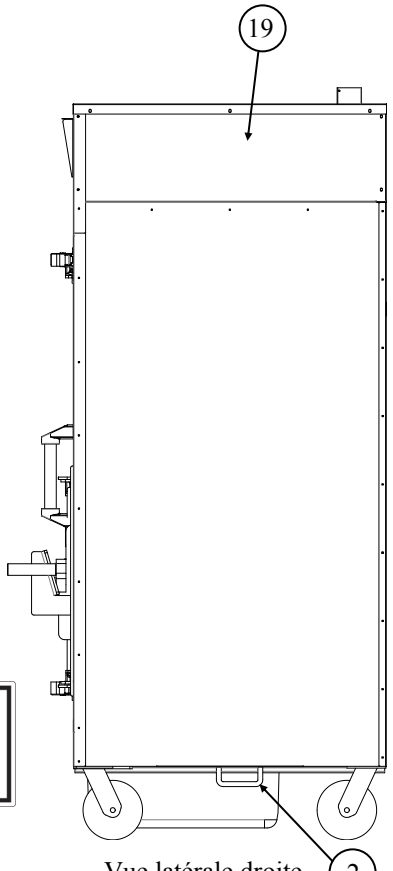
Top View



Vue du côté gauche



Numérique Cook & Hold contrôles



Vue latérale droite

Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

GAS- feu de bois SRG SERIES FUMEUR FOUR

CONTRÔLE ET COMPOSANTS

1. & 2 . Tie Down SUPPORTS - Gauche et Droite , respectivement , arrimage crochets pour fixer fumeur pendant le transport .

3. DIGITAL COOK & Hold Control - Programmable rôti numérique et Hold Control (entre 140 °F à 325 °F) permet de sélectionner : Temps de cuisson , Cook Temp , la vitesse du ventilateur de convection , Puissance de vapeur, et Hold Temp .

4. FRONT LOAD DESIGN - La porte de chargement du produit et de la porte de chambre de combustion sont situés sur le même côté du fumeur .

5. CONDUIT - Conçu pour une utilisation avec le type - 1 hotte ou VSP Hood System .

6. 6 " blocage des roues pivotantes - roulettes de verrouillage lourds fournissent une base solide et offres mobilité commode.

7. HEAVY DUTY PORTE COMMERCIAL CHARNIERES - assure la fonction fiable pendant de nombreuses années .

8. FUMEUR CHARGEMENT PORTE (S) - Fournit l'accès aux produits de charger / déchargement et de nettoyage de la intérieur du fumeur. Fonctions de porte en option incluent fenêtre et / ou de scission des portes (double) affichage en verre .

9. INTERFACE Panneau de configuration - emplacement de panneau de commande de fumeur , où les paramètres de cuisson sont fixées et contrôlées .

10. 1-1/4 " PORTE Diamètre du produit MANCHE - poignée de porte robuste pour une fiabilité durable .

11. FUMEUR CHARGEMENT loquets - Verrous appliquer une pression positive et joints de portes .

12. FOYER PORTE - Fournit un accès à la Chambre Firebox pour le bois de chargement et l'enlèvement des cendres .

13. PLAQUE DE DONNÉES - étiquette contenant le numéro de série , numéro de modèle , date de fabrication du fumeur , etc.

14. SERVICE COMPARTIMENT COUVERTURE - Accès à l' aire de service où sont situés brûleur.

15. CORDON DE CONNEXION - point pour l'alimentation cordon d'alimentation fumeur d'accès .

16. GAZ CONNECTION - goutte à goutte jambe points pour l'approvisionnement en gaz entrant à fumeur de connexion .

17. GRAISSE DE VIDANGE PAN - Ouverture en bas de tabagisme permet la graisse de s'écouler de fumeur dans le moule pendant le cycle de cuisson . Pan doit être vidé après chaque cuisson .

18. ELEMENT DE VAPEUR D'ACCÈS PANNEAU DE SERVICE - Fournit un accès à la double 750 watts à vapeur éléments .

19. CONTROL / FAN MOTOR COMPARTIMENT - l'emplacement du moteur du ventilateur de convection , le module de commande et carte de relais .

20. Tether / mur Boulon d'ancrage restrictive Device - Lieu de boulon à œillet utilisé pour attacher dispositif de retenue pour les fumeurs montés sur roulettes pour se prémunir contre la transmission de la souche au gaz et les connexions électriques . Requis par ANSI Z83.11b - 2009 .

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

MODE D'EMPLOI pour SRG- Series fumeur

Cet appareil peut être utilisé à l'extérieur .

AVERTISSEMENT - Le Pan de vapeur et de la couverture et deux canaux latéraux doivent être en place avant le chargement ou vous utilisez le fumoir SRG- série !

CHARGEMENT DU PRODUIT:

Le gaz SRG- série tiré convection fumeur est équipé de " sept " - 18 " x 26" racks alimentaires dans sa configuration standard pour le chargement des produits alimentaires . Le système modulaire servant de glissière de crémaillère avec 1,5 " espacement permet au fumeur de contenir jusqu'à 27 racks de nourriture à un moment (idéal pour les produits à profil bas).

Les grilles pour les aliments glissent dans et hors de chargement et de déchargement. Casseroles de feuille peuvent être utilisés à la place des grilles pour les aliments de fil .

1. Retirez les grilles alimentaires de fil du fumeur de SRG .
2. Soulevez le couvercle de dérivation de vapeur de plus de la casserole à vapeur située dans le fond du fumeur .
3. Remplir le moule à vapeur avec de l'eau jusqu'au niveau indiqué .

Notez la ligne d'eau de remplissage affranchie dans les coins de la casserole.

4. Replacez le couvercle de dérivation de vapeur.
5. Posez le produit directement sur les grilles pour les aliments , en laissant un espace d'air entre chaque morceau de produit .
6. Avec le produit placé sur la grille de la nourriture , glisser délicatement la grille de cuisson chargé dans le fumeur à partir du bas position du chariot de support au dessus de la dérivation du bac à vapeur .
7. Répétez les étapes 5-6 jusqu'à ce que tout le produit est chargé dans le fumoir . Hauteur de l'appareil permettra de déterminer combien de places support de diapositives dont vous avez besoin pour passer à maintenir un espace d'air entre chaque rack alimentaire chargé. (Profil bas ces articles côtelettes de porc , des saucisses, des bandes de longe , etc, peuvent être chargés sur chaque étagère , alors que , de plus grands articles , tels que des mégots de porc , poitrine , et les jambons auront besoin de sauter certains crémaillère glissé fentes .)

DECHARGEMENT DU PRODUIT:

1. Lorsque le produit est cuit , appuyez et maintenez le bouton marche / arrêt jusqu'à ce que « ralenti » apparaît dans le LED .
2. Ouvrez avec précaution les portes fumeur de chargement juste assez pour libérer la vapeur et de la fumée de l'armoire , puis attendre environ 5 secondes avant d'ouvrir complètement la porte Produit fumeur (s).
3. Pour décharger racks , commencer par la grille supérieure .

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

Programmation d'un menu avec la commande numérique cuisson et maintien

• Pour programmer un menu : La commande doit être en IDLE , si l'afficheur indique OFF , un communiqué de n'importe quel bouton déplacer la commande de ralenti.

• Appuyez sur le bouton TEMP COOK - Utilisez le bouton Up ou Down pour sélectionner la température de cuisson désirée .

• Appuyez sur la touche COOK TEMP une deuxième fois et utiliser le bouton Haut ou Bas pour sélectionner cuisson vapeur (C STM) - OFF -LO -MED- HI .

Important: Assurez- VAPEUR ET PAN PAN COUVERTURE sont en place avant d'activer système de vapeur .

• Appuyez sur le bouton TEMP COOK une troisième fois et utilisez le bouton Haut ou Bas pour sélectionner la vitesse du ventilateur de convection (C Fan) LO- HI .

• Appuyez sur la touche COOK TIME et utiliser le bouton vers le haut ou le bas pour sélectionner le temps de cuisson .

• Appuyez sur le bouton HOLD - Utilisez la touche haut ou bas pour sélectionner une température de maintien .

• Appuyez sur le bouton HOLD une deuxième fois et utiliser la touche haut ou bas pour sélectionner attente vapeur (H STM) - OFF -LO -MED- HI . Remarque: faible serait le niveau typique de la vapeur utilisée dans la cale .

• Appuyez sur le bouton HOLD une troisième fois et utiliser la touche haut ou bas pour sélectionner une vitesse du ventilateur en attente de convection (H Fan) LO- HI . Remarque: Le produit conserve l'humidité plus longtemps en attente avec le ventilateur de convection sur la vitesse LO .

• Lorsque HOLD est pas nécessaire ; Appuyez sur le bouton HOLD , puis appuyez sur la touche jusqu'à ce que OFF s'affiche à l'écran .

• Pour démarrer le menu, appuyez sur le bouton Start / Stop .

• Pour arrêter le menu, appuyez et maintenez le bouton START / STOP JUSQU ' IDLE ' s'affiche à l'écran . Si le contrôle RESTE EN ATTENTE DE CINQ MINUTES il va à OFF .

• Lorsque HOLD est réglé sur OFF une alarme sonore retentit à la fin du cycle de cuisson jusqu'à ce que le bouton Start / Stop est enfoncé.

Refroidir ; Après un cycle de cuisson les cendres doivent être retirés de la chambre de combustion et l'unité doivent être refroidis . Pour démarrer un cycle refroidir ; appuyez sur la touche TEMP COOK , puis appuyez sur la touche vers le bas jusqu'à ce que OFF s'affiche à l'écran. Appuyez sur le bouton Start / Stop pour démarrer le cycle de refroidissement . Exécutez le cycle Cool Down jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 90 ° .

• Vapeur - Lorsque vous utilisez la fonction de vapeur ; La Pan de vapeur doit être glissée sur le support de casserole élément de vapeur d'eau / vapeur . Remplir la casserole avec de l'eau , puis placez le Pan de vapeur couverture sur le plateau de la vapeur . Salut vapeur s'évapore l'eau au rythme rapide et ne doit être utilisée pour un cycle de cuisson court de 4 ½ heures ou moins . Ne pas activer la fonction de vapeur à moins que le pan de vapeur est en place , est rempli avec de l'eau et le couvercle du bac à vapeur est également en place .

• DRAIN PAN sous le fond du fumeur ne doit plus être vidés après chaque cuisinier CYCLE .

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

INSTRUCTIONS FOYER DE CHARGEMENT

1. Ouvrir la porte de la chambre de combustion, le bois doit être chargé avant de commencer un cycle de cuisson. Une petite quantité de bois est suffisante pour l'ensemble du cycle de cuisson.
2. Bonne façon de charger le bois. Utilisez 1-2 bûches, 4-6 pouces de diamètre, 12-14 cm de long. Utilisez feuillus verts ou légèrement assaisonnées, fruitwoods ou de charbon.
3. Assurez-vous de garder le bois 4 "du brûleur ou des cendres peuvent s'accumuler sur le brûleur et l'amener à ne pas fonctionner correctement.
4. Disposez les journaux sur le dessus et en ligne avec l'autre afin de minimiser le flux d'air autour de chaque journal. Cela aidera à promouvoir une combustion lente, combustion lente, ce qui maximise la fumée.
5. Le bois n'a pas besoin d'être allumée manuellement, le fumeur est équipé d'un brûleur à gaz qui allumera le bois. Les liquides combustibles ou inflammables ne doivent pas être utilisés pour aider l'allumage.

CAUTION

DO NOT USE DRY WOOD OR KINDLING.

DO NOT OVERLOAD FIREBOX. TOO MUCH WOOD CAN CAUSE OVERHEATING OF THE SMOKER.

COALS AND ASHES FROM PREVIOUS COOKING MUST BE REMOVED BEFORE LOADING WOOD.

DO NOT ALLOW ASHES IN OR NEAR THE BURNER OPENING. KEEP ALL LOGS AT LEAST 4 INCHES FROM THE BURNER.

6 . Avant d'utiliser l'appareil assurez-vous Firebox porte , et fumeur Porte (s) produit sont fixés en position fermée .

ENLÈVEMENT DES CENDRES

1. Après chaque cuisson, retirer le bois restant et des charbons ardents de Firebox .

2. Placer les petits beaucoup d'entre eux dans un bac anti-corrosif résistant incombustible et vaporiser avec de l'eau . Un pan corrosion résistant incombustible doit être maintenue juste devant la porte de la chambre de combustion à cet effet .

3. Une fois le bois et les cendres ont été pulvérisés , placez-les dans un récipient de métal lourd avec un couvercle bien ajusté de métal (calibre 16 minimum , la capacité ne dépasse pas 20 gallons) .

4. Ce récipient doit être attribué pour un but bien , doit pouvoir être facilement manipulé par un employé assigné la tâche , et doit passer facilement à travers tout passage à l'extérieur du bâtiment .

5. Le réservoir doit toujours être couvert quand il est déplacé dans les locaux .

6. Quand un trou se produit dans un récipient de corrosion ou de dommages , le réservoir doit être réparé ou remplacé immédiatement.

7. Les cendres doivent être effectuées dans un récipient séparé de métaux lourds (ou benne) , à l'extérieur des locaux , qui est utilisé exclusivement à des fins de stockage de cendres .

8. Utiliser des gants résistant à la chaleur lors de la manipulation du cendrier et des outils de suppression de cendres .

ATTENTION: NE JAMAIS VIDE CENDRES / HOUILLES du fumoir dans une poubelle DUMPSTER COMMUN. Braises ASH / CHARBON pourraient s'enflammer MATERIAUX dans une benne COMMUNE provoquer un

ATTENTION: N'oubliez pas CHARGEMENT FUMEUR DE PRODUIT DE PORTE (S) ET FOYER portes sont assujettis en position fermée IMMÉDIATEMENT APRÈS CUISSON ET PENDANT PERIODE DE NON UTILISATION.

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

DÉGRAISSAGE

1. Retirez la casserole de drain de graisse du fond du fumeur en faisant glisser le pan à partir de ses rails. Attention: la graisse peut être CHAUDE.

2. La graisse ne doit être versé dans un bac de recyclage de la graisse approuvée.

ATTENTION:
GRAISSE DE VIDANGE PAN doit être vidé après chaque cycle COOK EST TERMINÉE.

BOIS DE STOCKAGE

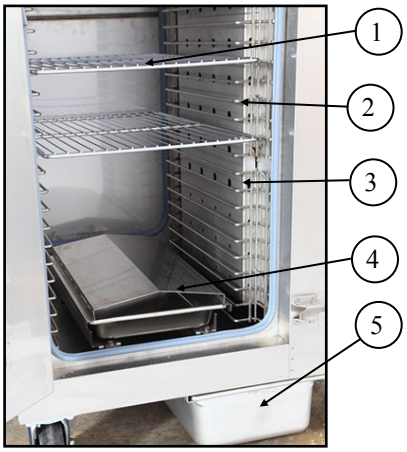
1. Bois stocké dans la même chambre que ce fumeur de BBQ ou la porte fumeur de foyer ne doit pas dépasser un apport de 1 jour.
2. Le bois ne doit pas être stocké au-dessus de tout appareil produisant de la chaleur ou de la bouche ou à moins de 0,92 m (3 pi) de toute partie d'un appareil à combustible solide en métal ou de tout autre appareil de cuisson qui pourraient enflammer le bois .
3. Le bois ne doit pas être stockée dans le trajet de retrait des cendres .
4. Où stocké dans le même bâtiment que le fumeur de BBQ , bois sera stocké uniquement dans une zone avec des murs , sol et plafond de construction incombustible qui s'étend au moins 0,92 m (3 pi) au-delà de la dimension extérieure de la pile de stockage .
5. Le bois ne doit être séparé de tous les liquides inflammables , toutes les sources d'allumage, tous les produits chimiques , et toutes les fournitures alimentaires et produits d'emballage .
6. Toutes les zones de stockage de bois doivent être munis d' un système de gicleurs satisfaire aux exigences de la norme NFPA 13 .

Exceptions: a. Où acceptable pour l'autorité compétente , les zones de stockage de bois sont autorisés à être protégé par un système de canalisation d'eau fixe avec un tuyau capable d'atteindre toutes les parties de la région.

b. En lieu et place d'un système d'arrosage à 2 un extincteur figurant classé de pulvérisation d'eau ou un 6 L (1,6 gal) humide extincteur chimique indiquée pour les feux de classe K avec une distance de Voyage maximale de 6 m (20 pi) pour les piles de bois doit être autorisé pour être utilisé pour une pile de bois , à condition que la pile de bois ne dépasse pas 0,14 mètre cube (5 pieds cubes) de volume.

Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE



1) Food Rack 2) Rack Slides
3) Air Channel 4) Steam Pan & Cover
5) Grease Drain Pan

Daily :

1. Retirez toutes les grilles alimentaires , de l'Alimentation rack diapositives , et des canaux d'air de fumeur et propose coin lavabo pour le nettoyage. Utilisez une restauration commerciale détergent / dégraissant . Suivez les instructions pour une bonne utilisation , les précautions et les avertissements du fabricant du produit . Les équipements de protection tels que des lunettes et des gants de caoutchouc doit être utilisé .

2. Désinfectez Racks Alimentation , de l'Alimentation rack diapositives , et des canaux d'air avec un désinfectant de la restauration commerciale . Suivez les instructions pour une bonne utilisation , les précautions et les avertissements du fabricant du produit . Les équipements de protection tels que des lunettes et des gants de caoutchouc doit être utilisé .

3. Mouillez toutes les surfaces à l'aide d'une éponge, un chiffon ou pulvérisateur à pompe . Laisser la surface mouillée pendant 10 minutes . Rincer abondamment avec de l'eau potable .

4. Vider la graisse Pan après chaque cycle de cuisson . Reportez-vous aux Instructions de suppression graisse trouvés dans les instructions de la notice .

5. Enlever les cendres et les charbons de Firebox après chaque cycle de cuisson . Reportez-vous aux Instructions de suppression Ash trouvés dans les instructions de ce manuel .

Firebox, ash pan removal

Nettoyez l'intérieur de fumeur selon les besoins:

(Fréquence dépendront de l'utilisation et les exigences de tout inspecteur local)

1. Utilisez une restauration commerciale détergent / dégraissant pour nettoyer l'intérieur du fumoir . Suivez les instructions pour une bonne utilisation , les précautions et les avertissements du fabricant du produit . Les équipements de protection tels que des lunettes et des gants de caoutchouc doit être utilisé . Remarque : Évitez l'utilisation de composés abrasifs de nettoyage , produits de nettoyage à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires . Ne jamais utiliser de l'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable .

2. Fumeur devrait être cool . Ne pas essayer de mettre nettoyant sur fumeur quand il est chaud .

3. Retirer du ventilateur de convection ventilateur panneau Accès handicapé à exposer ventilateur pour le nettoyage .

4. Si les Racks Alimentation , de l'Alimentation rack Diapositives, Air chaînes sont sur le fumeur s'applique propre au fumeur intérieur ; murs, le plafond , le plancher, et un ventilateur de ventilateur de convection roue et laisser tremper pendant 10 minutes .

5. Rincer soigneusement l'intérieur du fumoir avec de l'eau à l'aide d'un tuyau d' eau ou nettoyeur haute pression. (Ne forcez pas directement laver la pale de ventilateur de convection ; utiliser un tuyau d' eau pour rincer la lame .)

Convection blower wheel access

6. Eaux usées vide de bac de vidange ; Eliminer l'eau des déchets conformément aux exigences environnementales locales.

7. Inspecter l'intérieur du fumoir pour toutes les zones qui ne sont pas venus propre, répétez la procédure de nettoyage dans ces domaines.

8. Rincer soigneusement l'intérieur du fumoir et bac de récupération vide .

9. Désinfectez l'intérieur du fumoir ; murs, le plafond , le plancher, et un ventilateur de convection avec un désinfectant de la restauration commerciale . Suivez les instructions pour une bonne utilisation , les précautions et les avertissements du fabricant du produit . Les équipements de protection tels que des lunettes et des gants de caoutchouc doit être utilisé . Mouillez toutes les surfaces à l'aide d'une éponge, un chiffon ou pulvérisateur à pompe . Laisser la surface mouillée pendant 10 minutes . Rincer soigneusement l'intérieur du fumoir ensemble avec de l'eau potable .

Removal of Rack Slides

10. Essuyez le panneau de commande , les portes de fumeur et les poignées de porte , ouverture de la porte et les joints de porte avec un non - abrasif restauration détergent / nettoyant .

11. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge et de l'eau chaude et sécher avec un chiffon propre et doux.

12. Pour sécher l'intérieur du fumoir soit laisser les portes de produits unité ouvert ou exécuté à 325 degrés . pour 20 - 30 minutes .

Removal of Air Channel

AVERTISSEMENT: MAINTENIR UNE ROUE CLEAN CONVECTION VENTILATEUR FAN est essentielle à la bonne exécution du FUMEUR

Remarque: Veiller à toujours respecter ou de santé local (hygiène) des règlements concernant les exigences de nettoyage et d'assainissement applicable pour les équipements.

AVERTISSEMENT
IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT DE SUIVRE LES PROCÉDURES DE NETTOYAGE CI-DESSUS: GRAISSE OU accumulation de matières solides INSIDE le fumeur de BBQ pourrait entraîner un risque d'incendie.

Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE (suite)

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE EXTERIEUR

Informations importantes sur le nettoyage de l'extérieur de fumeur .

Fierté du Sud barbecue fumeurs sont connus pour leur aspect attrayant . Nous y parvenons en sélectionnant uniquement la meilleure qualité de type 304 en acier inoxydable et en appliquant de fabrication rigoureuses .

Afin de maintenir cette apparence attrayante sur la vie du fumeur , il est important de prendre les mesures suivantes :

1) Après chaque utilisation essuyer l'extérieur du fumeur .

2) Utilisez un nettoyant disponible dans le commerce en acier inoxydable pour nettoyer et polir les surfaces extérieures .

3) Faire ces choses sur une base régulière réduit le montant de l'effort nécessaire pour maintenir la propreté extérieure .

4) Pour enlever les taches tenaces : Ne pas utiliser de produits abrasifs métalliques .

5) Attention: Certains produits de nettoyage ne sont pas adaptés à l'acier inoxydable ; assurez-vous de lire l'étiquette avant utilisation .

• Ce fumoir est constitué de 304 séries d'acier inoxydable . Inoxydable est un matériau solide et durable qui fournira des années de service sans problème .

• Tout l'extérieur du fumeur peut être nettoyé avec un savon doux et de l' eau .

• Avant de nettoyer le fumeur , assurez-vous qu'il est éteint , machine hors tension et le cordon d'alimentation débranché de son alimentation .

• Arrêter les réservoirs de GPL , des unités mobiles seulement .

• Si le fumeur est CHAUD de l'utilisation , suffisamment de temps pour refroidir environ 1 heure .

• Après l'extérieur de fumeur a été lavé, appliquez un nettoyant en acier inoxydable poli à toutes les surfaces .

• Ne pas utiliser de scotch tapis lumineux ou de tampons à récurer pour nettoyer l'extérieur de votre fumoir .

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE (suite)

SEMAINE

photo 1

Porte du four Instructions de suppression Loquet

Les loquets de la porte de la viande sont amovibles pour le nettoyage .

Pour enlever:

1. Assurez-vous que votre fumeur de barbecue est éteint et a eu le temps de refroidir , puis les portes de la viande ouverte .

2. ATTENTION : Les rouleaux de verrouillage sont à ressort et céderait ouvert rapidement avec beaucoup de force , ne pas pincer un doigt ou la main . Un coq ou Relâcher le galet de verrouillage en appuyant sur le rouleau . Voir la photo 1 .

3. Ensuite, utilisez un tournevis pour faire sortir la porte de la viande verrou lâche du fumoir , voir photo 2 .

4. Une fois le verrou est éteint , le nettoyer , à l'intérieur et à l'extérieur ainsi que l'avant de la porte de la viande , utiliser des nettoyants classiques .

5. Re - installer le verrou : Placez -le sur la plaque de support de verrouillage selon la photo 3 et faites glisser en haut du loquet sur les languettes de la plaque de support .

6. Suivant l'aide de la paume de votre main ou un maillet en caoutchouc appuyez sur le bas de la bascule , jusqu'à ce qu'il soit à nouveau sur les languettes de retenue que par la photo 4 .

7. ATTENTION : Les rouleaux de verrouillage sont à ressort et céderait ouvert rapidement avec beaucoup de force , ne pas pincer un doigt ou la main . Vous êtes maintenant prêt à armer le rouleau de verrouillage . Armer le rouleau de verrouillage en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il se trouve dans la position complètement ouverte . S'assurer que le loquet rouleau est entièrement armé avant que vous le libériez . Photo 5 .

photo 2

photo 3

photo 4

photo 5

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

PROGRAMME D'ENTRETIEN

HEBDOMADAIRE :

1. La Chambre (Firebox) combustion doit être gratté à sa surface d'origine une fois par semaine et doit être inspecté pour détérioration ou défauts . Toute détérioration significative ou défaut qui pourrait affaiblir la chambre ou réduire sa capacité d'isolation doivent être immédiatement réparés .

2. Le conduit de fumée ou de la cheminée doivent être inspectés toutes les semaines pour les conditions suivantes :

   a. Résidu qui pourrait limiter l'évent ou créer une source supplémentaire de carburant . Le conduit de fumée ou de la cheminée doivent être nettoyés avant que ces conditions existent .

   b. Corrosion ou des dommages physiques qui pourraient réduire la capacité de la cheminée pour contenir l'effluent . Le conduit de fumée ou de la cheminée doivent être réparés ou remplacés si une condition dangereuse est évident .

   c. Filtres et dispositifs de filtration installés dans une hotte doivent être nettoyés avant leur devenir fortement contaminés et limité .

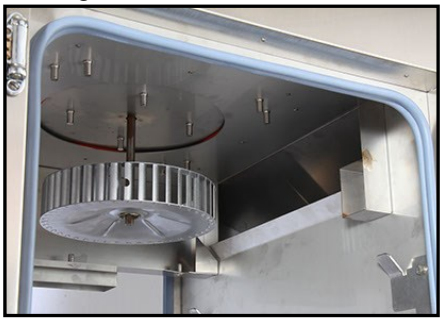
3.Inspect tête du brûleur pour l'accumulation de cendres et de créosote . Nettoyer au besoin .

4 . Inspectez ventilateur de convection roue soufflante pour l'accumulation de matières solides ou de condition d'équilibre . Nettoyer ou remplacer si nécessaire.

Convection blower wheel access for inspection/cleaning.

Six, 1/4-20 bolts secure blower wheel shroud into place. Remove these bolts to extract shroud from the top of the interior of the smoker.

Removing shroud provides complete access to convection blower wheel for cleaning and/or removal of blower wheel.



5. Inspectez Chargement du produit et Firebox Joints de porte. Remplacer si endommagés ou qui fuient.

MENSUEL

Vérifiez l'état général du fumeur une fois par mois. Vérifier les fumeurs pour les dommages physiques et des vis desserrées. Corriger les problèmes avant qu'ils ne commencent à interférer avec le fonctionnement du fumeur.

ANNUELLEMENT

1. Remplacez le brûleur électrode / allumage, situé sur l'extrémité du tube de soufflage de brûleur.

2. Remplacez le brûleur principal à haute tension, situé sur le brûleur juste à l'intérieur de la baie de service.

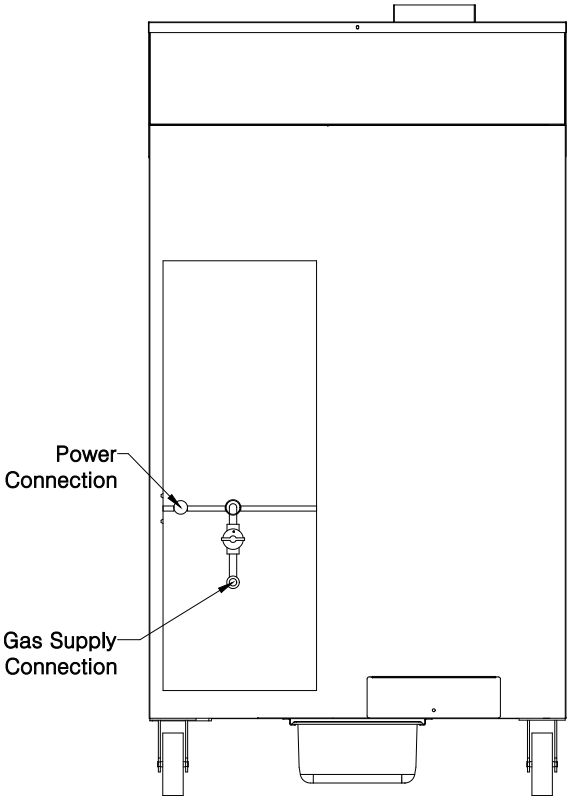
 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTRUCTIONS ÉLECTRIQUES

EXIGENCES ÉLECTRIQUES:
120 Volts en courant alternatif, 60 Hz.,
2 fils, monophasé,
15 ampères câblage requis.

AVERTISSEMENT: Cet appareil, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI / NFPA 70, ou le Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, le cas échéant .



Rear View of Smoker

GARANTIE EST NULLE SI appareil est connecté A UNE TENSION autre que celle spécifiée DESSUS ET IDENTIFICATION.

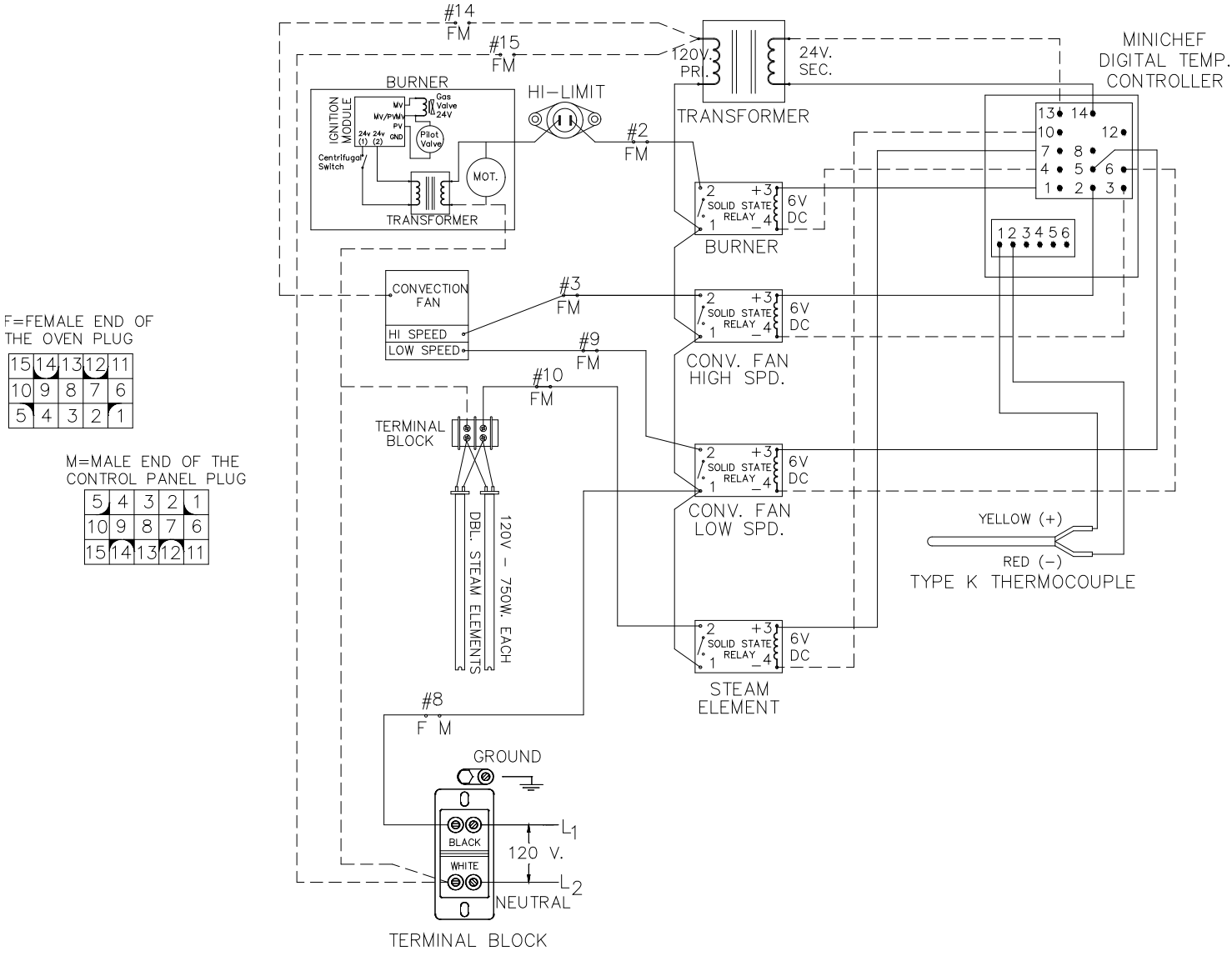
1. Électricien doit fournir le conduit et le fil de branchement.

2. Le pouvoir est à gauche OFF tout au long de l'installation.

3. Service électrique est connecté via l'usine cordon d'alimentation fourni situé sur le coin arrière droit (face à face) du fumeur.

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

Fumeur de gaz schéma de câblage
avec rôti de numérique et contrôles Hold



 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

INSTRUCTIONS DE GAZ DE CONNEXION

Appareils équipés de roulettes; L'installation doit être effectuée avec un connecteur conforme à la norme pour les connecteurs pour les appareils mobiles de gaz, ANSI Z21.69 CSA 6.16, et un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme pour les appareils à raccord rapide pour l'utilisation avec Fuel Gas ANSI Z21.41 CSA 6.9.

Des moyens adéquats doivent être prévus pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du connecteur et le dispositif de débranchement rapide ou de sa tuyauterie associée pour limiter le mouvement de l'appareil.

Le dispositif de retenue doit être fixé à l'œillet situé dans le coin inférieur gauche de l'arrière de l'armoire de fumeur, sur le côté de raccordement de gaz.

ATTENTION: L'opérateur doit être conscient que d'un dispositif de retenue est en place sur les unités équipées de roulettes. Si la déconnexion de la contention est nécessaire, elle doit être reconnectée après que l'appareil a être retourné à sa position d'origine.

Éléments à vérifier avant de tirer BRULEUR

IMPORTANT

1. La conduite de gaz doit être installé par un technicien compétent et conformément à ce manuel.
2. La conduite de gaz doit inclure un robinet facilement accessible manuel d'arrêt, de purge, et le port de la jauge de pression.
3. La taille du tuyau de gaz doit être en conformité avec la Charte tuyaux des capacités dans ce manuel.
4. La conduite de gaz doit être testé pour les fuites sous pression.
5. Conduite de gaz doivent être purgés pour éliminer l'air dans le système.
6. Pression de la conduite de gaz doit être vérifié et NE DOIT PAS dépasser la pression maximale spécifiée dans les Spécifications des brûleurs dans ce manuel.
7. Orifice du brûleur doivent correspondre avec le type de gaz fourni, comme indiqué dans les spécifications du brûleur dans ce manuel.

AVERTISSEMENT: UNE GAZ HOOKUP ANNULE WARRANTYAND pourrait entraîner une situation dangereuse.

Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

CARACTERISTIQUES DU BRULEUR

Modèles de brûleur: Wayne P265-EP

Capacité de tir

Firing Rate BTU	65,000	75,000	100,000
SRG-400	X		
SRG-800			X

Tailles d'orifice

Orifice Size Chart		
65,000 BTU/Hr	Natural Gas	#26 (.147")
65,000 BTU/Hr	LP Gas	#43 (.089")
100,000 BTU/Hr	Natural Gas	#13 (.185”)
100,000 BTU/Hr	LP Gas	#36 (.107”)

Fuels: Natural or L.P. Gases

Electrical: 120 V.A.C., 60 Hz, 1 ph

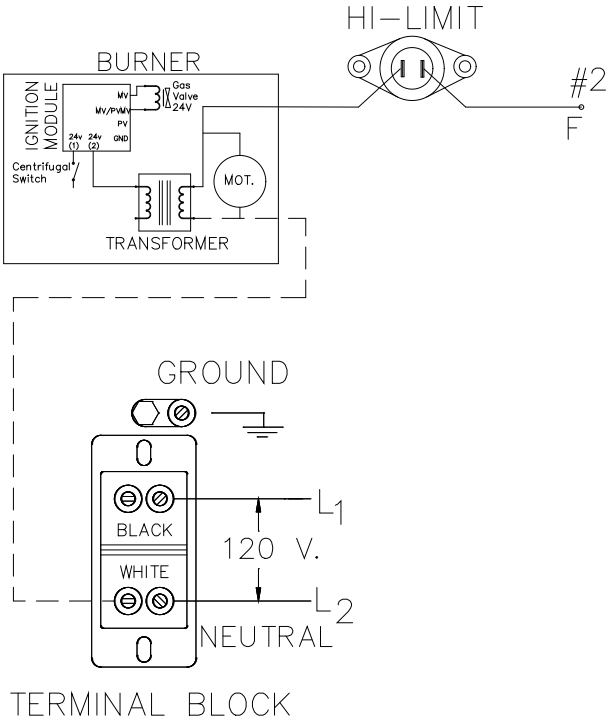
REMARQUE: Orifice et réglage de la soupape doivent correspondre avec le type de gaz fourni.

Gas Supply Line Pressures:
Natural: 4.5” W.C. Minimum 10.0” W.C Maximum
L.P.: 11.0” W.C. Minimum 13.0” W.C. Maximum

MANIFOLD PRESSURE: Natural - 3.0” W.C. Minimum L.P. - 9.5” W.C. Minimum
3.5” W.C. Maximum 10.0” W.C. Maximum

GAS VALVE: Control Knob must be **ON.**

WIRING DIAGRAM FOR GAS BURNER



 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

INSTRUCTIONS DE GAZ DE TUYAUTERIE

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE GAZ DE TUYAUTERIE AVANT DE PRENDRE DE GAZ CONNECTIONS .

AVERTISSEMENT: Une GAZ HOOKUP annulera la garantie et pourrait entraîner des situations dangereuses .

2. Connectez la conduite de gaz à la tuyauterie de 1/2 pouce qui s'étend du brûleur à gaz . Un N.P.T. 1/2 pouce montage est nécessaire.

REMARQUE: tous les tuyaux doit être conforme aux codes locaux et les ordonnances de la Gas Code national NFPA n ° 54 / ANSI Z223.1 .

3. La conduite de gaz doit être une fourniture distincte directe entre le compteur et le brûleur . Il est recommandé qu'un nouveau tuyau être utilisé et placé de telle sorte que le montant minimum de travail sera nécessaire pour l'entretien futur . La tuyauterie doit être installé de telle sorte que pour être durable , substantielle et étanche au gaz . Il doit être exempt de bavures de coupe et des défauts dans la structure et le filetage . Raccords en fonte ou tubes d'aluminium ne doivent pas être utilisés pour le circuit principal de gaz . Composés à joints (dope) doivent être utilisés avec parcimonie uniquement sur les filets mâles et être approuvés pour tous les gaz .

REMARQUE: La structure du bâtiment ne doit pas être affaiblie par l'installation de la tuyauterie de gaz .

La tuyauterie ne doit pas être pris en charge par d'autres tuyaux , mais doit être fermement soutenu par des crochets de tuyaux, des courroies, des bandes ou cintres . Butt ou tour tubes soudés ne doivent pas être pliés .

4. Le tuyau tableau des capacités doit être utilisée pour déterminer la taille de tuyau à utiliser entre le compteur et le brûleur .

PIPE CAPACITY CHART

PIPE SIZE	MAXIMUM LENGTH FT.	
	NAT.	L.P.
3/8	--	10
1/2	10	30
3/4	70	150
1	200	250
1 1/4	250	--

FOR GAS PRESSURE OF 0.5 PSIG OR LESS BASED ON A 0.6 AND 1.5 SPECIFIC GRAVITY GAS.

5. TUYAUTERIE TEST DE FUITES. Avant de mettre le gaz sous pression dans la tuyauterie, toutes les ouvertures à partir de laquelle le gaz peut s'échapper doivent être fermées. Immédiatement après la mise sur le gaz, le système doit être vérifié pour les fuites. Cela peut être fait en regardant le test 1/2 pied cube composer pendant 5 minutes pour montrer tout mouvement, ou par savonnage chaque raccord de tuyau et regarder les bulles. Si la fuite se trouve, effectuer les réparations nécessaires et répétez le test ci-dessus.

REMARQUE: tuyaux ou des accessoires défectueux doivent être remplacés et non réparés. Ne jamais utiliser une flamme ou feu de toute forme de localiser les fuites de gaz, utilisez une solution de savon.

6. Après la tuyauterie et le compteur ont été vérifiés complètement purger le système d'air. NE PAS purger l'air intérieur de l'appareil. Assurez-vous de rallumer tous les pilotes de gaz sur d'autres appareils.

NOTE: Le brûleur et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression supérieure à 1/2 psig.

 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

Instructions d'installation pour retenir l'appareil

1. Dispositif de retenue doit être installé en parallèle (en ligne) avec le cordon d'alimentation.

2. Dispositif de retenue Liste des pièces: (Voir la figure A) pour une photo des matières contenues dans la trousse de retenue.

3. Fixez le support Staple: Fixer le support d'agrafes (figure B.) à un montant situé dans le mur que la prise d'alimentation est situé sur. Utilisez l'(4) # 10 x 1 "vis et chevilles en plastique si nécessaire.

4. Installez Piton: Enfilez-écrou sur Piton. Piton à vis dans le trou taraudé-dessus du cordon d'alimentation sur le point arrière de Four de connexion. Serrer Piton puis serrez-écrou pour maintenir Piton serré (figure C).

5. Branchez le câble de privation de liberté: Fixez une extrémité du câble à l'aide du crochet à ressort à l'Anneau de levage (figure D.). Fixez l'autre extrémité du câble au support de Staple en utilisant l'autre crochet à ressort (figure E.).

6. Remarque: Pour assurer la décharge de traction du câble de retenue doit être plus courte que le cordon d'alimentation. Le dispositif de retenue doit toujours être connecté lorsque le four est en marche.

Figure A
1. Staple Bracket
2. Eyebolt with jam nut
3. Restraining Cable
4. Spring Loaded Hook
5. #10 x 1” Screws
6. Plastic Anchors
7. Instruction Sheet

Figure B

Figure C

Figure D

Figure E

Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

les instructions d'évacuation

Mode de ventilation doit être approuvée par les autorités locales CODE ORGANISME D'APPLICATION AVANT L'INSTALLATION EQUIPEMENT.

1. Il est recommandé que le gaz de combustion bois fumeurs être ventilés comme indiqué dans les instructions.

2. Il est recommandé que les hauts fonctionnaires code local et une ventilation entrepreneur Cuisine professionnelle être consultés avant l'installation.

3. Des dispositions doivent être prises pour l'alimentation en air adéquate pour le fumeur. Si le fumeur doit être installé dans une pièce ou un bâtiment étanche grâce à des ventilateurs d'échappement, la chambre doit être équipée d'un système de retour d'air. Air de retour doit être égale ou supérieure à l'air épuisé.

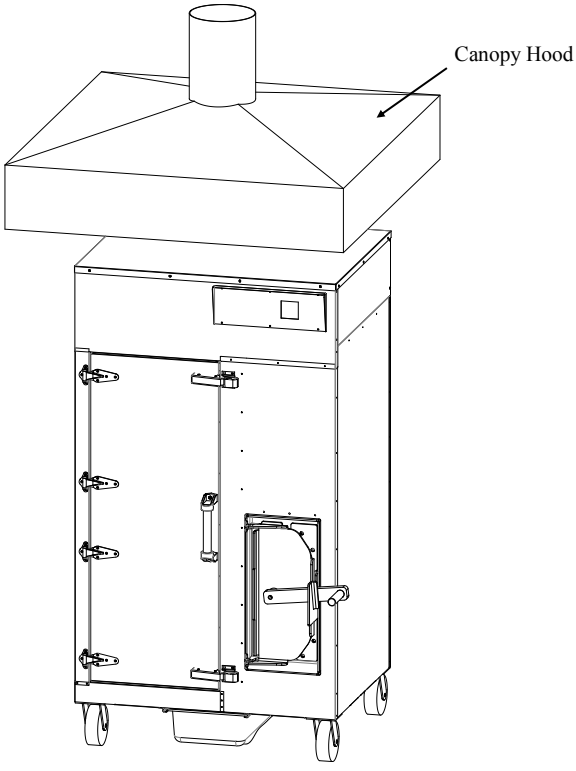
4. L'unité doit être de niveau pour le drainage de la graisse appropriée.

5. L'espacement minimal de construction combustible:

All Other Models:
Rear – 2” (18” recommended for service)
Top – 18”
Service Access Side – (18” recommended for service) NOTE: If provision is made for service access; clearance can be reduced to 2”.
Firebox Access Side – 24” (Access to load and unload Firebox)
Front – 48”(Access for loading and unloading product)
Chimney Connector – 18”
Floor – May be combustible material

ÉVACUATION INSTALLATIONS
installation à l'intérieur

LE MODÈLE SRG-Series est conçu pour rouler sous UN TYPE-1 SYSTÈME hotte CLASSÉ POUR APPAREILS DE CUISSON COMMERCIAL.



 Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

Gaz-Wood Fired SRG série barbecue fumeur Fours
Liste des pièces de rechange

Référence	DESCRIPTION
431002	Contrôle Mini chef Numérique cuisson et maintien
434002	Limite haute Bi métal
522003	2 Vitesse du ventilateur de convection moteur
581003	Brûleur à gaz
582005	Transformer (partie de brûleur à gaz)
582008	Moteur du ventilateur (partie de brûleur à gaz)
582010	Vanne de gaz (naturel)
582016	Vanne de gaz (LP)
582011	EP électrode (gaz naturel)
582015	EP électrode (LP)
582012	Plomb à haute tension
582019	Module de contrôle (partie de brûleur à gaz)
970002	Alimentation en rack 18 "x 26" Nickel Chrome
971001	Porte-alimentaire 18 "x 26" en acier inoxydable (en option)
977013	Acier inoxydable Alimentation coulisses de la grille
710030	Firebox joint de porte
710040	Firebox Joint Clamp
771001	Porte mécanique Closer
771002	Catch - Mech. Ferme-porte
870003	Porte de la viande charnière
531003	10 "ventilateur de convection roue SRG-série
532 012	10 "ventilateur de refroidissement Blade-SGR-Series
435001	type "K" thermocouple
700880	SRG Four joint de porte
422006	10 ampères relais Solid State
422004	25 ampères relais Solid State
436004	120 VAC 750 Watt Élément à vapeur

Droit d'auteur 2013 by Southern Pride Distributing, LLC

CONDITIONS DE VENTE

S'IL VOUS PLAÎT LIRE ATTENTIVEMENT LES TERMES ET CONDITIONS SUIVANTES . Elles ont une incidence OBLIGATIONS DES PARTIES . VENDEUR accepte les commandes et faire des affaires QUE SUR LES TERMES ET CONDITIONS DE CE FORMULAIRE .

I. ACCEPTATION ET ACCORD : Les dispositions sur le visage de la Southern Pride Distribution , LLC (le «Vendeur») et la reconnaissance de ces Conditions générales de vente constituent l' intégralité de l'accord entre le vendeur et le client (le «Client») à l'égard de l'achat et la vente des produits couverts par les présentes (les «Produits») , et remplacent le bon de commande du client et toute autre communication entre les parties , qu'elle soit écrite ou orale . Aucune modification ou prétendue renonciation aux dispositions des présentes lient vendeur pour une raison quelconque, de fin, à moins contenue par écrit signé par un représentant autorisé du Vendeur .

II . GARANTIE LIMITÉE : Southern Pride Distribution , LLC . garantit à l' acheteur original que toute pièce d'origine s'avère défectueux en matériel ou de fabrication , à la discrétion de Southern Pride de distribution , sous réserve des dispositions énoncées ci-après , être remplacés par une pièce neuve ou reconstruit . La garantie de l'emploi , à condition que dans les Etats-Unis , reste en effet un (1) an à compter de l'installation ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition , selon la première éventualité . Southern Pride Distributing supporter des charges de travail normales effectuées par un agent de service Southern Pride Distribution autorisée pendant les heures ouvrables normales , à l'exclusion des heures supplémentaires , des taux de vacances ou de frais supplémentaires. La garantie sur les pièces reste en vigueur pendant un (1) an à compter de l'installation ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition , selon la première éventualité . Toutes les pièces de la garantie expédier via le service de livraison standard au sol . CETTE GARANTIE EST EXCLUSIVE ET TIENT LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE , Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER . EN AUCUN CAS FIERTÉ DU SUD DISTRIBUTION SERA RESPONSABLE DE LA PERTE D'UTILISATION, DE LA PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS OU PERTES DE PRODUIT OU DES DOMMAGES INDIRECTS , ACCESSOIRES OU INDIRECTS .

III . LIMITATION DE RESPONSABILITE : VENDEUR NE SERA PAS RESPONSABLE EN AUCUN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES , DOMMAGES INDIRECTS OU SPÉCIAUX, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE PERTE DE PROFITS OU coûts salariaux , PROVENANT DE LA VENTE , L'UTILISATION OU L'INSTALLATION DES PRODUITS , DES PRODUITS s'intégrer ou DEVENIR UN COMPOSANT D' UN AUTRE PRODUIT OU DE TOUTE AUTRE RAISON QUE CE SOIT EN VERTU DE LA GARANTIE (EXPLICITE OU IMPLICITE) OU PAR LE CONTRAT , UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE THÉORIE DE LA RESPONSABILITÉ ET PEU DE TOUT CONSEIL OU DÉCLARATION PAS PAR ECRIT QUE PEUT AVOIR été rendue par VENDEUR CONCERNANT LA VENTE , L'UTILISATION OU L'INSTALLATION DES PRODUITS .

IV . Retards hors du contrôle du Vendeur : Vendeur n'aura aucune responsabilité à la suite de tout retard ou défaut de fabrication , expédier ou livrer des produits au client si ce retard ou l'échec est directement ou indirectement causés par l'incendie , inondation, grève ou autre conflit de travail , un accident, des transports inadéquats , le manque de main-d'œuvre , du matériel ou des fournitures , ou en raison de la réglementation , des priorités ou des ordres d'une autorité gouvernementale ou pour toute autre cause , similaire ou non à ce qui précède, au-delà du contrôle raisonnable du Vendeur .

COMMANDES V. ANNULATION / CHANGEMENT : Le vendeur doit recevoir une notification écrite de toutes les annulations et les modifications sur les commandes en interne dans les 48 heures de la date de confirmation de commande . Le client sera responsable pour aller et retour les frais de transport sur les commandes expédiées avant la réception par le vendeur d'un avis écrit d'annulation ou de modification de l'ordre . Annulation de la commande du client sera soumis à paiement de la clientèle de 20 % des frais d'annulation du vendeur , qui doit inclure tous les frais raisonnables engagés par le vendeur lors de la préparation de respecter le calendrier de livraison prévu de la clientèle , y compris, sans engagements de limitation faites par le Vendeur à ses fournisseurs , et le coût de stocks (matières premières , les travaux en cours et les produits finis) affectés à la commande du client . Les ordres de modification seront facturés par tranches de quinze minutes à un taux de 75,00 $ l'heure pour les deux administrative et tout travail de production applicable nécessaire pour accueillir l'ordre de modification , ainsi que tout coût de partie composante applicable , tout changement à l'ordre encourra une $ 50.00 minimum de traitement .

VI . EXPÉDITION ET RETOURS : Le vendeur se réserve le droit de choisir la manière et le mode d' expédition, sauf au moins 5 jours avant l'expédition clientèle fournit des instructions précises d'expédition. Tous les produits qui ne sont pas livrés comme prévu le compte de clients seront tenus à la seule risques et frais du client . Toutes les expéditions pour les ventes intérieures (c'est à dire lorsque la destination est aux États-Unis) doit être FOB , point d'expédition (au sens de l' Uniform Commercial Code) et de ventes à l'exportation sont Ex -Works , l'usine du Vendeur à Alamo , Tennessee , États-Unis (au sens de l' INCOTERMS 2010) , sauf indication contraire sur le visage de l'accusé Southern Pride Distribution . Les prix sont indiqués en fonction de ces F.O.B. ou conditions Ex - Works, le cas échéant , sauf indication contraire . Les prix comprennent le dérapage , la mise en caisse ou la boxe , sauf indication contraire . Traitement de l'exportation et de la boxe pour l'expédition à l'étranger sont à un coût supplémentaire , comme indiqués séparément . Le client s'engage à assurer à tous les risques de perte ou de détérioration des produits pendant le transport ou en route vers un camion ou chemin de fer , des voies respiratoires ou un autre support direct à la clientèle . Il est convenu que le transporteur est d'être l'agent de l'acheteur , à toutes fins . Par conséquent , le client doit déposer des réclamations pour perte ou dommages directement avec le transporteur . La responsabilité du vendeur cesse à la livraison , en bon ordre, à la porte . Aucun retour ne sera accepté sur le matériel ou les pièces spéciales ou sur mesure , ou sur le matériel ou les pièces âgés de plus de quatre vingt dix (90) jours à compter de la date d' expédition. Autorisation écrite doit être obtenue auprès du vendeur avant de renvoyer tous les produits et tous les produits retournés , sans cette autorisation écrite sera refusée comme « Retourné envoi non autorisé . "

VII . Fair Labor Standards LOI : Le vendeur certifie que tous les produits couverts par cet ordre ont été fabriqués en conformité avec la Fair Labor Standards Act , tel que modifié , et toutes les autres lois et réglementations applicables des gouvernements .

VIII . ÉGALITÉ DES CHANCES / ÉGALITÉ clauses d'action : Le vendeur certifie qu'il est en conformité avec la Loi sur la révision Assistance de 1974 , telle que modifiée (38 USC 4212) et de l'article 503 du Rehabilitation Act de 1973 , tel que modifié .

IX . CHANGEMENTS DE PRIX : Le vendeur se réserve le droit d'augmenter les prix présentés ici dans le cadre de l'adoption d'un nouveau barème de prix ou de la modification d'un bordereau de prix existant , à condition que cette augmentation est généralement applicable aux produits de la nature, sont couvertes par les présentes . Ces prix doivent être révisées en vertu des présentes applicable sur toutes les expéditions effectuées à compter de la date d'effet de la variation des prix. Le Client peut à la réception de l'avis d' augmentation des prix des produits couverts par les présentes , annuler la partie de l'ordre devrait être expédié dans les 4 semaines après la notification de prix et qui seront soumis à cette augmentation des prix , par avis écrit au vendeur donné dans 7 jours après la réception de cette notification .

X. CRÉDIT ET CONDITIONS : Tous les prix sont indiqués en et seront payables en dollars américains . Si le crédit du client interne a été approuvé par le département de crédit du vendeur, les conditions de vente sont de 30 % vers le bas , net 30 jours à compter de la date de la facture , sauf si des conditions différentes sont précisées dans le présent. Si le crédit du client n'a pas été ainsi approuvé , il sera tenu d' effectuer le paiement à l'avance, par virement bancaire sur le compte du vendeur . Si le client est nouveau , l'approbation du crédit sera accéléré si le client présente rapidement, les noms , adresses et numéros de téléphone d'au moins trois références commerciales et le nom , l'adresse et les numéros de téléphone de la banque du client . Tous les comptes de clients internationaux doivent être payés en totalité avant l'expédition des produits .

XI . INFRACTION: Vendeur à ses frais défendra et dégagera le Client à l'égard de tous les dommages, coûts et dépenses découlant de toute réclamation valide de contrefaçon de brevet , marque déposée conception ou d'autres droits de propriété intellectuelle causés par les produits fabriqués à l'origine par le vendeur , condition que le client (a) n'a pas modifié ces produits , (b) donne au vendeur un avis immédiat par écrit d'une réclamation ou d'une institution ou d'une menace de poursuite, et (c) permet Vendeur à défendre ou à régler la même , et donne toutes les informations immédiat , l'aide et l'autorité pour permettre vendeur de le faire .

XII . F.O.B. OU EX- WORKS : F.O.B. ALAMO , TN , SAUF INDICATION CONTRAIRE SUR LE VISAGE DU DOCUMENT .

XIII . TRAVAIL PAR D'AUTRES ; ACCESSOIRES ET DISPOSITIFS DE SECURITE : Sauf accord contraire par écrit , le vendeur n'a aucune responsabilité pour le travail ou un travail de toute nature relatifs à l'exploitation , à l'utilisation ou l'installation des produits , tous qui seront effectuées par le client ou d'autres . Il est de la responsabilité du client de fournir ces dispositifs accessoires et de sécurité peut être souhaité par elle et / ou requis par la loi . Client doit exiger de ses employés à utiliser tous les dispositifs de sécurité , des gardes et des procédures d'exploitation adéquates et sûres dans la mesure prévue dans l'opérateur et la machine des manuels et des fiches d'instructions fournies par le vendeur. Le client est responsable de consulter ces manuels et des fiches d'instructions , règlements OSHA en vigueur et d'autres sources pertinentes .

XIV . GÉNÉRAL : (a) Aucune modification ou renonciation de cet accord ou l'une de ses dispositions n'est valable que si expressément accepté par le Vendeur par écrit , et aucune renonciation par le Vendeur de tout défaut en vertu du présent accord est une renonciation à tout autre manquement ultérieur ; (b) aucun accord est formé en vertu des présentes , sauf si la commande du client est acceptée par le vendeur , par écrit , (c) la nullité ou inopposabilité de l'une ou plusieurs des dispositions du présent accord ne seront pas affecter le caractère exécutoire ou la validité des autres dispositions de la présente convention ; (d) l'accord complet entre le vendeur et le client est présentée et pAS oU CONDITIONS supplémentaires ou différentes INDIQUEES PAR LE CLIENT eST OBLIGATOIRE sauf consentement de ce vendeur par écrit ; (e) aucun cours de transaction, l'usage du commerce ou des modalités d'exécution sera pertinentes pour compléter ou expliquer les termes utilisés dans le présent accord ; (I) client ne peut céder aucun de ses droits, devoirs ou obligations en vertu du présent contrat sans le consentement écrit préalable du Vendeur et toute tentative de cession sans ce consentement , même si par effet de la loi , seront annulés (g) ce contrat est régi par et doit être interprété conformément aux lois internes de l'État du Tennessee , y compris le Uniform Commercial Code édicté par cet état , à condition , toutefois, que les droits et obligations de l' parties ci-dessous ne sont pas régies par les dispositions de la Convention des Nations Unies de 1980 sur les contrats de vente internationale de marchandises , et (h) tous les envois à l'exportation sont présentes sous réserve du respect de la Loi sur l'administration des exportations , telle que modifiée , et ses règlements d'application , et toutes les autres lois et réglementations américaines concernant les exportations . Le client s'engage à se conformer à ces lois et règlements concernant l'utilisation, l'aliénation et la vente des produits . La direction de Southern Pride Distribution se réserve le droit de prendre les décisions finales sur toutes les politiques de l'ordre liées et / ou frais et / ou renonciation annulation / changement . La détermination finale de la décision incombe à un agent de Southern Pride de distribution ou le président de la Société .